

Паспорт  
инновационного продукта

1	Наименование инновационного продукта (тема)	Электронный учебно-методический комплекс ЭУМК междисциплинарного курса МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки
2	Автор(ы) представляемого опыта (коллектив авторов)	Семенец Надежда Ивановна, Казарьян Зоя Михайловна, Ломакина Татьяна Михайловна
3	Научный руководитель (если есть). Научная степень, звание	-
4	Цели внедрения инновационного продукта	<p>Цель исследования - разработать электронный учебно-методический комплекс по МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки для студентов очной и заочной форм обучения, направленный на повышение эффективности учебного процесса, усиление практической направленности, формирование компетенций, активизации самостоятельной работы студентов, стимулирование познавательной и творческой активности, увеличение коэффициента усваиваемого учебного материала, повышение интереса студентов к изучаемому МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>Объект исследования - процесс обучения студентов с помощью современных информационных технологий обучения.</p> <p>Предмет исследования - создание электронного учебно-методического комплекса по МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки средствами языка программирования HTML.</p> <p>Гипотеза исследования состоит в том, при проектировании и разработке электронного учебного курса, перевод документов в web формат будет: способствовать удобству использования, доступности, повышению качества обучения и самостоятельной работы студентов.</p>
5	Задачи внедрения инновационного продукта.	<p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение научной, методической и технической литературы по созданию электронных учебно-методических комплексов;</li> <li>– разработка электронного учебно-методического комплекса для студентов по МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки: построение структуры и выбор средств языков программирования для разработки ЭУМК;</li> </ul>

		– оценка эффективности ЭУМК, определение практической значимости и перспектив развития инновации.
6	Основная идея (идеи) предлагаемого инновационного продукта	<p>Основная идея:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стимулирование студентов к саморегуляции учебно-познавательной деятельности, активизирование общепрофессиональных и специальных умений и навыков, повышение роли самостоятельной работы при подготовке к занятиям (лекционным, лабораторным, практическим);</li> <li>– создание условий для успешной сдачи дифференцированного зачета и квалификационного экзамена;</li> <li>– создание условий для выполнения и защиты курсовых и выпускных квалификационных работ.</li> </ul>
7	Нормативно-правовое обеспечение инновационного продукта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ</li> <li>2) Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 22.04.2014 № 378, зарегистрирован в Минюсте 18.06.2014 г №32771) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 260201 Технология молока и молочных продуктов (базовой подготовки) укрупненной группы специальности 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров;</li> <li>3) учебный план подготовки студентов по специальности (260201 Технология молока и молочных продуктов);</li> </ol>
8	Обоснование его значимости для развития системы образования Краснодарского края	<p>Поскольку особую роль в подготовке специалистов в соответствии с требованиями ФГОС 3-го поколения играет самостоятельная внеаудиторная работа студента нами разработан ЭУМК по МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки, который имеет ряд преимуществ в обучении студентов специальности 260201 «Технология молока и молочных продуктов», выражающихся в:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) обеспечении принципиально нового уровня доступности образования при сохранении его качества;</li> <li>2) расширении образовательной среды техникума и интерпретации её в образовательное пространство Краснодарского края;</li> <li>3) интеграции с очной и заочной формами обучения, что позволит их совершенствовать;</li> <li>4) создании учебной базы для непрерывного образования.</li> </ol>

		<p>Подготовка высококвалифицированных специалистов в области сыроделия в настоящее время особенно актуальна в связи с необходимостью импорта замещения молочных продуктов в современных условиях, в связи с введением санкции Западные европейскими странами и США.</p> <p>Материалы ЭУМК могут стать полезными для владельцев фермерских хозяйств и небольших сыродельных заводов, выпускающих сыры и продукты из молочной сыворотки.</p>
9	Новизна (инновационность)	<p>Научная новизна заключается в том, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– уточнены возможности применения компьютерных программных средств для студентов;</li> <li>– разработаны педагогические и методические основы построения электронного учебного курса, предназначенного для обучения студентов по ПМ.04 Производство сыра и продуктов из молочной сыворотки.</li> </ul>
10	Практическая значимость	<p>Практическая значимость исследования состоит в том, что преподавателям и студентам предложен электронный учебно-методический комплекс по ПМ.04 Производство сыра и продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>Практическая значимость работы заключается в разработанной программе МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки, в методическом пособии включающем конспект лекций, рекомендации к выполнению практических и лабораторных работ, контрольно-оценочные средства и рекомендации к проведению отдельных уроков междисциплинарного курса.</p> <p>Данные материалы могут быть использованы студентами очной и заочной форм обучения, а также преподавателями других учебных заведений, осуществляющих подготовку по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов.</p> <p>Созданный преподавателями ЭУМК позволяет подготовить квалифицированных техников-технологов по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов. Эта задача особенно актуальна в связи с введением санкции, введенных США, Западные европейскими государствами. Краснодарский край призван обеспечить население высококачественными сырами, сывороточными напитками и другими молочными продуктами. Необходимо уделять всё большее внимание передовым технологиям, что способствует подготовке специалистов, умеющих быстро адаптироваться в условиях конкретного производства, владеющих компьютерной техникой. Электронный учебно-методический комплекс способствует</p>

		интеллектуальному развитию, формированию дидактических умений и профессиональных компетенций студентов.
11	Механизм реализации инновации	Реализация инновации осуществлялась в 4 этапа:
11.1	1 этап:	Теоретико-поисковый
11.1.1	Сроки	Май - сентябрь 2011 г.
11.1.2	Задачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучить и проанализировать основные учебники и учебные пособия по технологии производства , оборудованию и производственному контролю сыра и продуктов из молочной сыворотки</li> <li>2 Определить требования к выпускнику специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов в соответствии с запросами работодателей</li> <li>3 Проанализировать учебные планы и программы ГОС СПО 2-го поколения</li> <li>4 Изучить научно-теоретические и методические источники.</li> <li>5 Уточнить основные направления разработки</li> </ol>
11.1.3	Полученный результат	Выявлена структура современного УМК, определены его составляющие компоненты, цель, объект и предмет исследования.
11.2	2 этап:	Проектировочный
11.2.1	Сроки	Октябрь 2011- декабрь 2013 г.
11.2.2	Задачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Уточнить информационное насыщение ЭУМК</li> <li>2 Выявить структуру и содержание научно-методического обеспечения ЭУМК</li> <li>3 Определить требования к уровню усвоения содержания данного междисциплинарного курса</li> </ol>
11.2.3	Полученный результат	Разработаны рабочая программа, календарно-тематический план, курс лекций, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, контрольно-оценочные средства для входного, текущего, промежуточного контроля знаний и для квалификационного экзамена.
11.3	3 этап:	Формирующий
11.3.1	Сроки	Январь – декабрь 2014 г.
11.3.2	Задачи	Экспериментальная апробация разработанной модели при обучении студентов 31Т, 41 Т и 6 ЗТС групп
11.3.3	Полученный результат	Внедрена в образовательный процесс модель инновационного электронного учебно-методического комплекса
11.4	Конечный этап	Мониторинг внедрения ЭУМК
11.4.1	Сроки	Январь – апрель 2015 г.

11.4.2	Задачи	Анализ, обобщение, систематизация и окончательная обработка результатов экспериментальной работы
11.4.3	Конечный результат	Разработан электронный учебно-методический комплекс ЭУМК междисциплинарного курса МДК.04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки, включающий нормативный, теоретический, практический, диагностический, методический блоки.
12	Перспективы развития инновации	Направление развития инновации - корректировка содержания ЭУМК Объект деятельности - рабочая программа, календарно-тематический план, курс лекций, контрольно-оценочные средства, задания для самостоятельной работы студентов, методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, справочные материалы. Срок - ежегодно
13	Предложения по распространению и внедрению инновационного продукта в практику образовательных организаций края	Предлагаем инновационный ЭУМК к распространению и внедрению в практику однопрофильных образовательных организаций края.
14	Перечень научных и (или) учебно-методических разработок по теме инновационного продукта	Методические разработки уроков по МДК 04.01: – интегрированного урока по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки на тему: «Анализ производства твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и повышенным уровнем молочнокислого брожения» – урок по теме «Технология производства рассольных сыров» – деловая игра по теме «Требование нормативных стандартов к основному и вспомогательному сырью для производства сыра».
15	Статус инновационной площадки (при наличии) (да/нет, тема)	нет
16	Ресурсное обеспечение инновации:	
16.1	Материальное	Для поддержки дистанционного обучения студентов ВТПП имеются современные компьютерные учебные аудитории, оборудованные интерактивными досками и мультимедийными средствами. Создан современный интернет-сайт <a href="http://www.vtpp-spo/">www.vtpp-spo/</a> . Имеются молочный мини-завод, лаборатория технологического оборудования, лаборатория производственного контроля Оборудование молочного мини-завода:

		<p>Посадочных мест -15, рабочее место преподавателя, рабочее место лаборанта, технологическое оборудование: счетно-измерительное устройство SMZ-2P, пастеризатор трубчатый Т1-ОУК, пластинчатая пастеризационно-охлаждающая установка ОПУ-5, емкость для молока 1000 л, ванна лабораторная 100 л -2 шт, заквасочник ОЗ-40 – 2 шт, заквасочник Г6- ОЗ-12 -2 шт, ванна сыродельная СВ-1000, сыромоечная машина, вакуум-упаковочная машина ВУМ-5, аппарат для плавления сыров, сепаратор сливоотделитель 1000 л/ч, сепаратор-сливоотделитель 100 л/ч, заквасочник ОЗУ-600, заквасочник четырехсекционный АЗК-4, маслоизготовитель периодического действия – 2 шт, вакуум-выпарная установка малогабаритная, насос центробежный ОМА -2 шт, термостат ТСН-100, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, центрифуга Гербера для 36 бутиметров, стол для титрования, столы лабораторные, прибор для ультразвукового исследования молока «Лактан 1-4», лабораторная посуда.</p> <p>Оборудование лаборатории технологического оборудования:</p> <p>Модель сыродельной ванны, отделитель сыворотки Я7-0023, сыромоечная машина, пневматические прессы вертикального типа Е8-ОПГ, прессы туннельного типа «Элгеп», полуавтоматический парафинер Г6-ОП2А, вакуум-упаковочная машина ВУМ-5.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры с лицензионными программами, мультимедийное оборудование, интерактивная доска презентации по дисциплинам; фильмы по профилю модуля.</p>
16.2	Интеллектуальное	<p>Тесты в программе АСТ-тест для компьютерного контроля знаний, разработанные авторами ЭУМК.</p> <p>Программы «КОМПАС» для выполнения графической части курсовых проектов и AutoCAD</p>
16.3	Временное	<p>График учебного процесса, расписание учебных занятий, расписание консультаций на сайте <a href="http://www.vtpp-spo/">www.vtpp-spo/</a></p>

Представляя материалы на конкурс, гарантируем, что авторы инновационного продукта:

- согласны с условиями участия в данном Форуме;
- не претендуют на конфиденциальность представленных в заявке материалов и допускают редакторскую правку перед публикацией материалов;
- принимают на себя обязательства, что представленная в заявке информация не нарушает прав интеллектуальной собственности третьих лиц



Семенец Н.И.



Казар'ян З.М.



Ломакина Т.М.

подпись авторов инновационного опыта расшифровка подписи



Директор техникума



подпись руководителя ОУ

Н.Ф. Лысенко

расшифровка подписи

мая 2015 г.